

MS

4316

PESCHIE À LA MORUE AU BANC DE TERRE NEUVE 1771 - MANUSCRIT INÉDIT DE BOUDAROY



26. *Norme*

a Decamp. 1771

*Manuscrit inédit de Turgot de Borda
roy Auguste Denis (1732-1790) membre
de l'Académie de Sciences.*

Carte de la mer

1787

8A

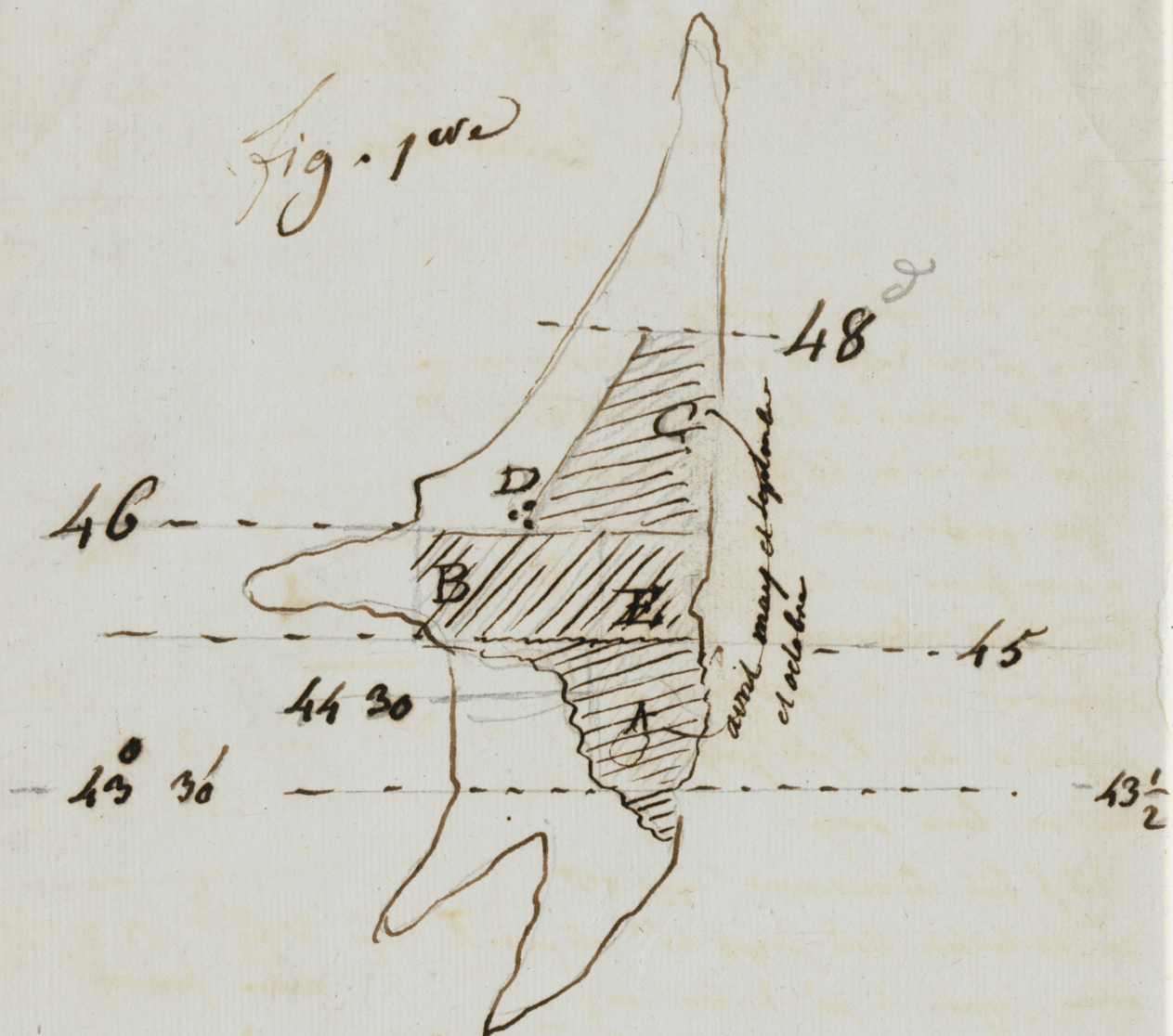
17

10 30

10 30



Fig. 1^{re}



Pesche de la morue

au banc de Terre Neuve

Le banc sur le quel on pèche la morue a
environs 200 lieues de longueur

Ceux qui vont pêcher la morue se rendent
en différents endroits du banc selon qu'ils
croient trouver au lieu plus avantageux;
il faut cependant avouer que celui qui a
de la connoissance sur les différents fonds du
banc s'arrête ordinairement beaucoup plus
promptement au lieu ou il y a le plus de
poissons et celui le plus propre pour y
faire une bonne pêche.

Elle se fait ordinairement depuis 43°
 $30'$ de latitude Nord jusqu'à 45° cette partie A croquis la fig. 1^{re} et la carte du
partie s'appelle le sud du banc. on y
trouve très communement un poisson
ou morue appelle' pompon qui ressemble
à un melon et gros comme les deux poings. ils sont noir et blanc marqués de jaune

la profondeur de l'eau dans cette espèce
qui comprend depuis $43^{\circ} 30'$ jusqu'à
 45° est inégale. le plus qu'on trouve
à l'ouest de l'est est de 60 brasses.
quand on va à l'est, à 10 lieues
de l'ouest de l'est on trouve 30 brasses.
par la latitude de 44° à 15 lieues
de l'ouest de l'est il y a 30 brasses.
à 20 lieues 36 B. et plus on va
à l'est plus on trouve de l'eau et il
y a jusqu'à 60 brasses à l'est de l'ouest.

Les Anglais pêchent sur le banc. Dans toute
saison paraqu'ils ont les bâtiments de toute
espèce, qu'ils peuvent aller sur tous les fonds
on ils monillent-^{se} retenant avec de forts
cables ou des chaînes de fer et étant beaucoup
mieux équipés qu'on. ils ont des glaces qui sont assez communes en février et Mars.
pour nous nous partons ordinairement
pour la pêche de la morue depuis le commencement
de mai jusqu'à la fin d'avril. il est plus avantageux d'arriver les premiers jours d'avril
nous allons avec des bâtiments appelés
brigues à 3 mats ^{du} port depuis 40
tonneaux jusqu'à 120

{je parle de frégates} car j'en ai vu à Digne des
bateaux qui arrivaient du banc et qui
différent beaucoup par leur forme

On vient ordinairement en A. puis on file
en F. puis en C, et on espère le poisson.
on commence ordinairement dans la p^{re}
saison de C en D puis en B. on
revient; et on recommence à l'arrière
saison à pêcher dans les parties où on
a déjà été

ainsi la partie A est le plus on
lou pêche depuis avril jusqu'à la moitié
de juin

cette marquée B est fréquentée depuis
la moitié de juin, juillet, août; et dans
le mois de sept. et oct. on revient
et même jusqu'à la fin de novembre,
dans le endroit A on l'on a commencé

à pêcher dans la nouvelle saison.
comme cette partie ainsi que nous l'avons
dit se nomme le sud du banc, on appelle
la pêche qu'on y fait celle du sud -

le lieu marqué D s'appelle les ruelles noires.
elle sont par les 48° $\frac{1}{2}$ de latitude et
à 30 lieues de la cote de l'est du grand
ban. elles sont quinze lieues et deux
de circonférence. on y pêche beaucoup
de morue depuis le mois de juillet
jusqu'à la mi août. les fonds sont durs.
on y trouve beaucoup de Capelan, qui
y attire la morue dans cette saison.
la profondeur de l'eau est depuis 10 B.
jusqu'à 15 dans la partie la plus élevée
du banc. le capelan s'assemble par sa-
peur de la fondrière, mais il a le dos
beaucoup plus large

la partie marquée C on la pêche et
qui s'étend jusqu'à par les 48° de latitude
est difficile à cause du courant et de
la grande profondeur. De là les Anglais
espérant s'y arrêter et y faire de
pêche abondante à 10 lieues environ
le long de la cote de l'est Nord et Sud

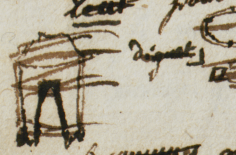
les fonds qui sont dans la partie B
sont garnis de corail, en B se font des equilles depuis B jusqu'à C. Ce sont
des fonds rochers, les corail se trouvent de B
des equilles, en C ^{des espèces de moules}
ou plutôt des Tellines ^{en plusieurs} en des for-
et qu'on appelle Nit de moule -
on part de France pour la pêche avec
toutes les provisions qui sont nécessaires

entre la fourniture du bâtiment et des
manœuvres le ruyage on importe des
provisions de bouche

pour aller ^{en manœuvres} pour la pêche
400 gain on préfère les petits et d'acier
à ceux plus grands et de fer. avec des gain
d'acier fort on prend de gros poisson et
aussi du petit, d'ailleurs il faut même
d'amorce pour couvrir les petits gain -

on préfère percher à lancer quand on
peut et surtout quand
sel mesure de poissonage 46 muids
revient à 21 muids mesure dry
de fecamp. on met le sel en grenier
dans le navire. les fournisseurs qui aux
sont obligés de fournir à fecamp
le sel à 90th le muid de fecamp. cette
convention a lieu pour St valtery et
fecamp, à diappe les fers permettant aux
terre marins de faire venir pour leur
compte.

quand le bâtiment est arrivé
autour on les voit qu'il y a beaucoup
de poisson, on se dirige pour la
pêche. tous les pêcheurs sont dans
celle du bâtiment à babord et
chaque sur le pont à son bagage
dans le gabarit et finit; devant les autres
le bord du bâtiment est toujours à l'avant
de la voile pour la facilité de manœuvrer



commence au banc il y a un trou au fond
pour on pousse la corde de faire les chaînes non point de fer
et pêcheur mieux que nous

Stu manœuvres on fait des vides de ruyage
à 400 de cordages
un petit mât d'une et une vergue de
ruyage -

provision de bouche pour 9 mois de
rivre. un bâtiment de 90 tonneaux qui a
12 hommes d'équipage 3400 biscuits.
34 barils de petit cidre. un baril d'huile pour
600 de viande pour servir d'appas - on du
autant de lard qui ne peut en avoir -

un tierçon d'eau de vie de 32 pots
quand on matelote après dans la nuit 3
mors à une qualification d'eau de vie
pour sur ce tierçon. on embarque
ce pots d'eau de vie pour l'équipage -
on embarque encore 80th dechandelle.
Même on pourrait point servir dans la
calle

pour la pêche on embarque - les barils
en cuivres, les contaux, les digues on
échange - de

on embarque ordinairement 4 lignes
par personne. la corde doit avoir 90
brasses et plus, et dans certains fonds on
est obligé d'en mettre deux, au plus deux de
laute, dans d'autres seulement de la hauteur
de fond; ce qui est pour quand le bâtiment ne
devient pas plus long que d'être et
d'approcher du fond est profond, mais il convient
de s'en tenir à la mesure

400 gain de
deux à trois et de la ligne

fig. 3



Taguet a Tent.

fig. 4



Taguet a liquet -

Toile cirée

fig. 5

cercles

4 pieds

fente

saute de 18 po
dans le taguet

Tent -

quand le bâtiment est arrivé au lieu où on veut qu'il y a beaucoup de poissons on se dispose pour la pêche

on cloue les taguets a l'en dedans du liffes et en dehors chaque de ces taguets porte deux trous l'un sert pour soutenir un des batons ou poutres du Tent l'autre celui du baton du Tent du pêcheur voisin de sorte que les tentes sont très près l'un de l'autre

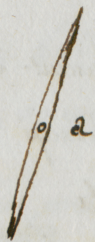
voyez fig. 1^{re} et fig. 2^e. fig. 3 - le Taguet a Tent -

dessus la lisse et sur son épaisseur au milieu du Tent on cloue un taguet alignes fig. 4. C

le Tent est une espèce de toit ou de cabane composée de deux batons liés et retenus par une traverse et des cerceaux qui font une espèce de toit au dessus de la traverse et d'autres cerceaux qui soutiennent la Toile cirée un peu éloignée des liffes et empêche la brume et le vent de pénétrer jusqu'au pêcheur qui est abrité derrière le Tent - fig. 5 - les cerceaux sont communs dans ces parages

il y a des trous de distance en distance faits sur un des côtés du bâtiment a l'abord par lequel il y a des dispositions pour la pêche que de ce côté les tentes sont retenues l'écartement ou l'éloignement est ainsi qu'on le nomme a granville

fig. 5



le digne ou le longeur est un morceau
de fer long {fig. 5.} de 1^{re} et pointu
par les deux extrémités, au milieu est un
trou qui sert à recevoir quand il est
entre de plus de la moitié d'un longeur
dans la liasse D fig. 2 un clou qui
sert à le maintenir stable sur la
liasse - en passant dans le trou à fig.
3.

+ Les anglais qui pêchent au banc n'ont
point de Tent et ne prennent pas autant
de poissons que nous pourrions en prendre
Cependant ils font de meilleures pêches et
plus abondantes -

ou au moins un baril vis-à-vis de chaque
Tent et chaque pêcheur a le sien
ou la marée afin que le vent ne le fasse point vaciller. +
Tout étant ainsi disposé à l'abord du
bâtiment chaque pêcheur approche une
petite provision d'huile et ses lignes et
commence la pêche



mauigot

fig. 6 -

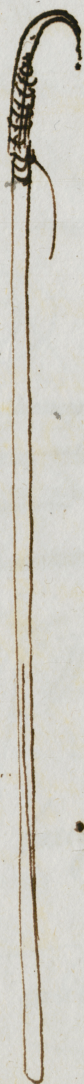
il entre dans le baril et s'y tient
debout il a dessus lui un capot et
met dans ses mains des mitons qu'il
nomme mauigot ou il y a seulement
une garniture de ponce et de quoy
remplir la paume de la main est
pour qu'il ne se blesse en filant - ne le blesse
pas. il tient dans la paume de la main et
il y en a de petites, d'autres faits de
laine de laine - &c

il gaine son hain, passe la corde sur
le taquet a ligne qu'on nous avons dit
être posé en C en face du piqueur et
au milieu du Tent, de la la corde et
hain passe dans la fente du Tent et
tombe dans la mer V. fig. 1^{re} et 2^{de}

Le piqueur fait filer la corde de la
ligne plus ou moins finis aux fonds
généralement la morue est près du
fond et de temps a autre il tire la
corde pour voir si hain il y a une
morue de prise quand il sent une
résistance il tire doucement et
doucement la morue. quelquefois
elle n'est pas bien prise par hameçon
pour lors le camarade qui a a côté de
lui une espèce de gaffe fait un crochet
au bout d'un bâton la saisit avec ce
crochet et la jette sur le pont ou bien
le piqueur la fait passer pour l'ouverture
ou la fente qui est au Tent et la
tire pour deluy —

il l'ôte de l'hain et
l'attache au Diquet D ou a l'élingue
en donnant un coup sur cette pointe au
dehors de la tête du poisson et la
traverse sans dans cet endroit

gaffe pour arracher une morue
mal prise par hain —



non I vous envoie ^à ajouter que le pêcheur
a porté les ^{de différents} coupes ^{fourches} suivant les
différents appareils qu'il doit donner à la
morue

~~fait le pont et par ce passage la cascade. Reliqua
 a l'usage d'un plan d'eau et par la plisse
 a coté d'un mur d'eau de bain d'un logis
 d'usage qui entourent d'un côté vers le milieu
 entre une rivière de feu qu'on appelle
 de l'apollon
 d'usage a grandville ou l'appelle un~~

De l'air de
Bâtiment-

Liquet -

Langens

Digest : ce sont croutons ordinaires et fort

une
Lequel sera assuré pour faire nous avons
dit que nous aurions les grains les se seroit
de se seroit probablement de

Magueran au Jareng. le magueran sentant
plus longtemps sur l'air ^{passaient} ~~et~~ plus dur -
on le pique a 3 endroits avec l'air toujours
a chaque fois le ^{magueran} fait le magueran assez pour
convertir l'air en tant qu'on peut
quand on n'en a pas on prend du Jareng on
du lard -

le poigneur fait siter la corde. il la tient
dans son doigt entre l'index et le pouce.
et il a dans chaque main une espèce de pignone +
quand il fait un pignone il tire la corde
et l'immerse ainsi il l'attache au doigt -
puis quand l'arrangement pignone il fait
gagner son gain de travail appar et
fait siter la corde
tandis il prend le pignone

fait fiter : la corde
pendant ce temps il prends le poisson
qui est sur le digne il luy retire la langue
alors de 3 longs de contours et accore
quelques fois la langue ^{collabé} qui est un ^{crochet} derrière
non qu'il la retire. depuis la mortie prend la

on la meulette pour retirer les appas qui y
sont comme paburde. La cecy se fait en
donnant seulement un coup de couteau depuis
cette ouverture. il tire la meulette un
pouce de la langue et

7 ~~taicottei qui nausse mangots et qui ne~~
~~sont que dans la paillasse de la main~~
~~et des pousse~~
~~en la bay fuyant entre dans la dancie~~
~~de la dancie~~

fig. 1

Langue

colibat-

Antennae

le colibet jusqu'alaunf

+ sur l'arrière du bâtiment et aussi a
 l'avant il y a une ouverture qui est
 une espèce de trappe que l'on ouvre
 et est par la que le mouffe jette les
 morues; on l'appelle la courve
 arrière

fig. 8-



fig. 10

+ C'estuy qui prends le poisson dans cet
 état a un couteau avec le quel il
 ouvre encore un peu les ouies et
 donnant un coup sur le derrière
 de la tête il la renverse la casse
 cela jointure avec l'arête et
 la separe et la jette. Il a
 un autre couteau plus fort que
 le premier avec le quel (fig. 10)
 il donne un coup de chaque côté de
 l'arête et l'enleve dans

la langue et le Colibet sans jettés dans une
 machine, qui est proche chaque poisson nous
 verrons les deux ^{particuliers} qui a a enlever beaucoup
 elle servent a en enlever le nombre
 et jette la morue dans un pare pour de
 planches qui est sur le pont, ce pare est destiné
 a empêcher les morues de sauter de hors-
 le poisson continue toujours cette même
 manœuvre.

un mouffe ou novice va chercher les
 morues et les porte dans un autre pare
 pour le premier pour habiller +
 un homme qui prépare la
 morue ^{si elle} dans un baril une table
 devant luy, il a un homme viant luy
 le premier accorde une morue avec une
 espèce de crochet ou de gaffe et l'approche
 deluy il la prend par leil et en soulevant
 la morue, il luy fait sauter la tête. il a
 dans une des mains une Mouffe ou
 gaud-

il en a de la langue la morue ouverte
 nous avons laiffé la morue ouverte
 le colibet est un poisson qui fait la
 par celui qui la prend, depuis
 la tête jette que l'arête - celui +
 Not. après avoir ouvert le poisson depuis
 l'arête jusqu'à la tête qui est importante
 et est ^{et est} dans toute cette partie et
 est pris de cette arête qu'il trouve la
 Not.

la tête est jettée hors du bâtiment
 quand on en a relevé la langue et le
 colibet et les batiffes si l'équipage ou
 le capitaine veut les conserver. les Batiffes
 est celui des poissons qui a le moins poids
 de morues qui le soir doit jetté la tête ala
 mer et est une genre de morue de repos
 pour luy -

dans l'arrête et le long de la
partie qu'on appelle la Not
qui est la meilleure de celle qui
lou conserve et la plus délicate
est un de jeunes qui ordinairement fait cette opération
on luy enlève encore le poye
qu'on met dans un baquet et
part. il sert comme nous le
diront à faire l'huile -

~~quelques fois cependant le poye est porté
encore les Batisses se font les laves du
musseau du poisson et qui font un bon
manger mais l'on ne le diffère pas~~

la morue ainsi habillée on la laisse
tomber par un trou dans la ralle -
sur la voûte le saloir qui la sauvera
il y met une petite quantité de sel dans
l'entre et la pose toute toujours en
haut de sorte que la queue plus basse et la
tête à côté du haut par ce moyen la
saumure tombe dans la partie basse la
poisson et sert à le conserver -
on préfère plutôt à l'autre et préfère l'autre
le bâtiment suffisamment chargé de
morue part et revient en France

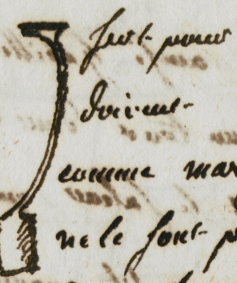
Cette morue s'appelle morue verte
celle en baril morue en saumure ou en
saumure
à l'eau neuve on fait de la morue
sèche

le bâtiment partit de secamp et est
retourne l'année 1771 le 20 juillet dans Dieppe
on se fait l'entée
il est chargé de 12 mille morues

liffes sont le musseau et les laves du poisson
mais rarement prend on le soin de les
conserver est cependant un bon
manger frais - c'est celui

quand le bâtiment est entré dans le port de
 Dippa, on met les morues en magasin. pour
 cela on établit sur le pont une table souvent
 elle est portée sur deux barils. un matelot
 se tient debout devant la table et a une
 mesure qui lui sert pour
 décider celles qui
 être regardées
 dans celles qui
 lui donne deux par deux et en mesure
 une lorsque est marchande il en met
 une seconde dessus et juge ainsi de sa
 longueur celles qui ne sont pas de la
 longueur demandée sont jetées par le
 bord sur le pont et derrière lui
 sur le quai il y a un autre matelot
 qui lui compte par couple ala 100^e et fait
 une copie sur un morceau de bois
 ou les emporte sur de longues
 brochettes qu'un homme passe tarder que
 souvent une femme lui aide en tirant

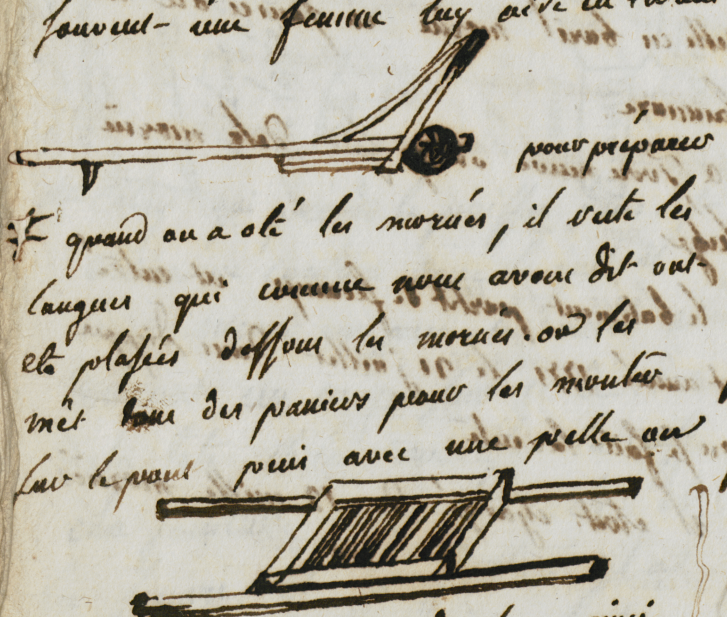
la mille occupant de 1360 morues
 pour les seller on emploie par mille
 4 muids de sel de Stroum ou 2 muids
 de fecamp



La morue est vendue au millier au plus offrant
 et dernier enchérisseur
 la première arrivée ont été vendus
 200 le cent les autres 180^e et prix
 rare.

La morue est marchandée quand elle a
 deux pieds; On donne un demy ponce
 de moins on en donne deux ponce une.

sur 1200 morues laquelles peut
 en rejeter et rendre au marchand
 vendus 600 qu'on nomme platte
 c'est-à-dire qu'il rebute un demy cent
 par mille - qu'on lui donne mille
 quand +



on met dans une espèce de étape ainsi
 faite que deux hommes sont allés et
 venir pour leur aller au excédent de
 sel puis on les met dans des barils que
 les secche et que l'on enfonce quand on les envoie au long

pour préparer la langue la Not
 et le colibet. On peche sur le banc ne font
 et le colibet on fait que jeter dessus
 du sel avec une pelle et les y retourner
 pour quelle se charge suffisamment
 dans, puis on les place dans le bâtiment
 sous les morues dont elles reçoivent la
 saumure. quand on a été les morues une
 fois arrivées au port il vute les langues
 les langues et les colibets demandent à
 être toujours plusieurs jours dans
 leur avant - de se manger en fritées

les notes -

pour manger les langues les
 notes et les colibets les langues

+ le capitaine le fait quelquefois épargner
par un mouffle ce qui le rend plus
délié et encore - et plus blanc -

pour faire

les mots au contraire. demandent seulement
act. lavé avant - de les accommoder -

sur la partie la plus estimée. + le capitaine

pour faire l'huile de morue on prend

seulement les foyes et on les jette dans un

baril qui a sur un des fonds une large

ouverture pour puiser l'huile. Elle se

fait de elle-même et nage sur le sang et

leau qu'il faut ôter en la laissant couler

par une ouverture qu'on pratique au

bas du baril

on met cette huile dans des barriques

et on l'apporte icy pour la vendre au

commerçant. ordinairement on ajoute pour

la garder tout de poignée de morue par

dessus le marché -

l'huile se vend ordinairement 150^l la

barrique et souvent davantage

On pêche aussi avec la morue et
souvent sans le vouloir d'autres poissons
comme des flettaux ou flets très gros de
trois pieds de large et de 5 pieds de long. ils
ne sont pas bons étant aussi gros on les
jette alors. quand on en prend de
petits d'un pied environ l'équipage les
mange -

on appelle chat- cette espèce de poisson
qui a des dents si longue et le dedans
de ses mâchoires comme pavés d'ébène
pâtées.

il est bon à manger - frais -
on prend aussi le gros oeil une espèce
de Canard pingoin. on le dit bon et
à la lique on a coup de feu il quantités
doivants de toute espèce de saugrains.
Canard cornu ou de l'œil

fig. 2^e

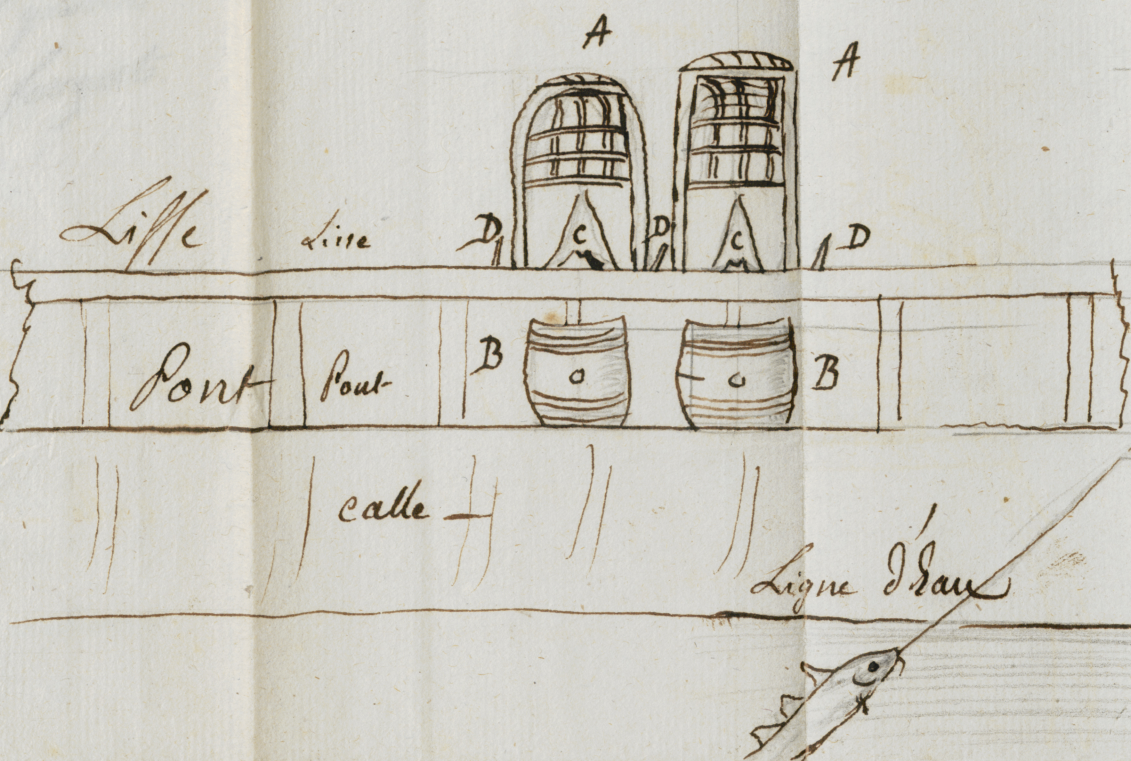
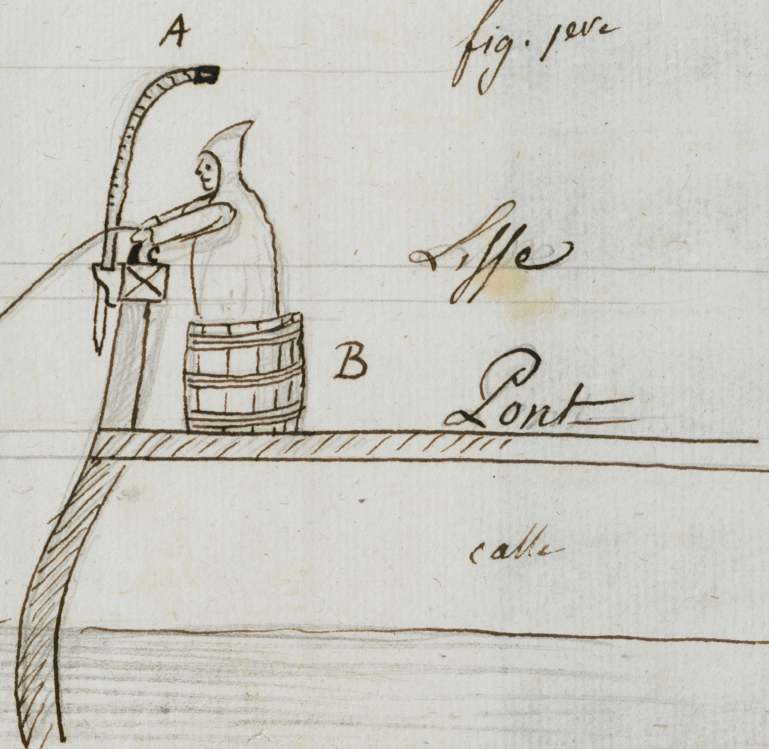


fig. 1^{ere}





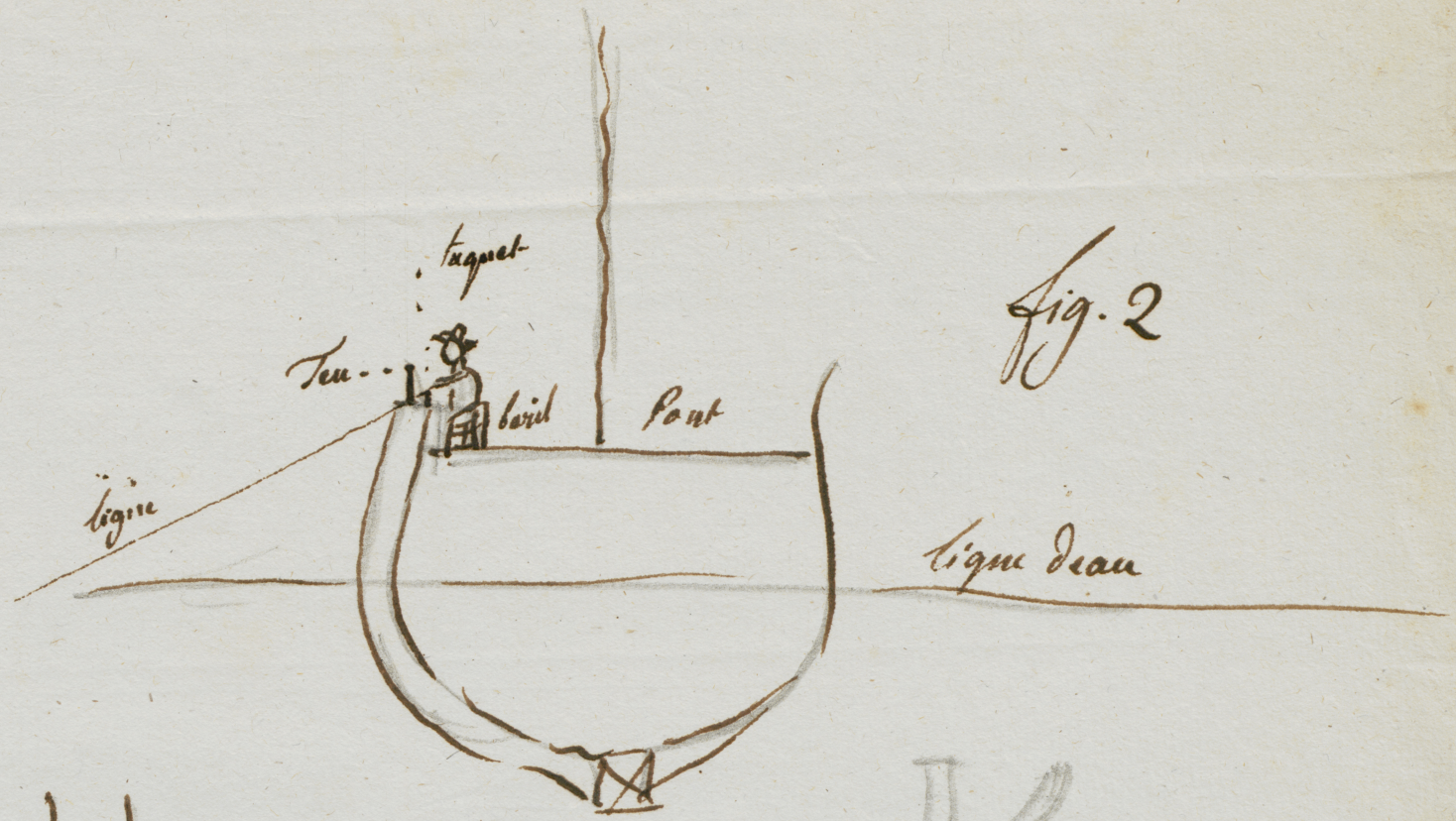


Fig. 2

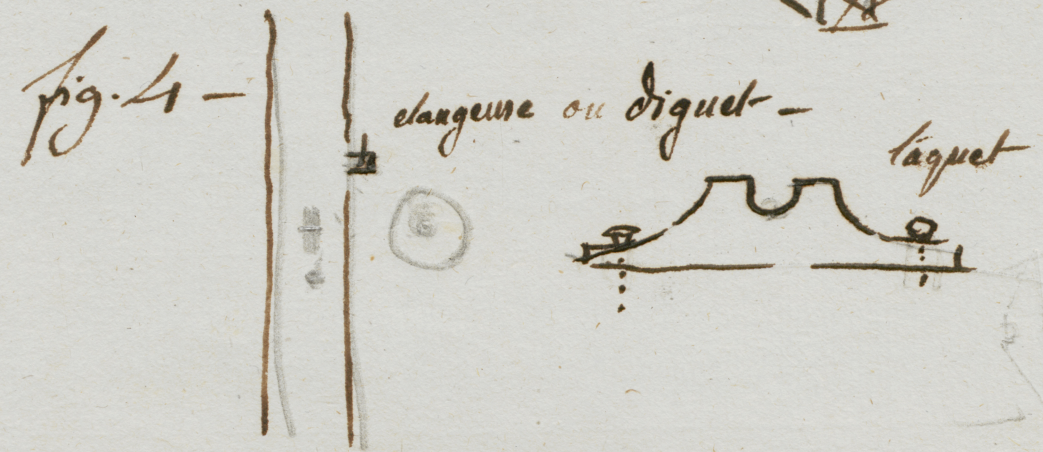


Fig. 4 -

clangeune ou diquet -

Taqnet

Fig. 3



3

3

3

3

3

3

3

3

3

3

3

3





4



